

MENÚ

Setmanal

DE DILLUNS A DIVENDRES

PRIMERS A escollir / A escoger

Esqueixada de morro de bacallà, tomàquet macerat i oli d'olives negres

"Esqueixada" de morro de bacalao, tomate macerado y aceite de aceitunas negras

Macarrons a la barcelonesa gratinats amb beixamel

Macarrones a la barcelonesa gratinados con bechamel

Truita oberta de gambes, alls tendres, bitxo i crostons de pa

Tortilla abierta de gambas, ajos tiernos, guindilla y crujientes de pan

Graellada de verdures de temporada a la brasa amb romesco

Parrillada de verduras de temporada a la brasa con salsa romesco

SEGONS A escollir / A escoger

Costella de porc Ral a baixa temperatura i acabada a la brasa

Costilla de cerdo Ral a baja temperatura y terminada a la brasa

Cuixa de pollastre ecològic a la brasa amb el nostre macerat d'herbes i cítrics

Muslo de pollo ecológico a la brasa con nuestro macerado de hierbas y cítricos

Llom de tonyina a la brasa

Lomo de atún a la brasa

La nostra graellada de carn: Xai, botifarra crua, botifarra negra i cuixa de pollastre

Nuestra parrillada de carne: Cordero, butifarra cruda, butifarra negra y muslo de pollo

Els plats a la brasa van acompanyats amb guarnicions de productes de temporada

Los platos a la brasa van acompañados con guarniciones de productos de temporada

POSTRES

A escollir de la carta de postres

A escoger de la carta de postres

Inclou / Incluye:

Pa i aigua o una copa de vi o cava

Pan y agua o una copa de vino o cava

24€

IVA inclòs/ Incluido



• Conté gluten • Conté lactosa • Conté fruits secs • Conté marisc

Postres

A escollir / o a canviar per café

A escoger / o a cambiar por café

El nostre pastís de formatge cremós amb topping de crumble

Nuestro pastel de queso cremoso con topping de crumble

Pastís de xocolata 70% de Simón Coll

Pastel de chocolate 70% de Simón Coll

Crema catalana amb carquinyoli

Crema catalana con "carquinyoli"

Tàrtar de fruita de temporada amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina

Tartar de fruta de temporada con lima, azúcar moreno y sorbete de mandarina

Els nostres gelats artesans fets a casa:

Nuestros helados artesanos hechos en casa:

Llimona / Limón

Mandarina / Mandarina

Maduixa / Fresa

Xocolata / Chocolate

Vainilla / Vainilla

Gelat de temporada (A consultar)

Helados de temporada (A consultar)



• Conté gluten • Conté lactosa • Conté fruits secs

Weekly menu

MONDAY TO FRIDAY

FIRST COURSES To choose

“Esqueixada” of cod snout,

marinated tomato and black olive oil

■ **Barcelona-style macaroni gratin with béchamel**

- **Open omelette** with shrimp, spring garlic,
chili peppers and crispy bread

■ **Grilled seasonal vegetables with romesco sauce**

MAIN COURSES To choose

Ral pork ribs cooked at low temperature

and finished on the grill

Organic grilled chicken thigh

with our herb and citrus marinade

Grilled tuna loin

Our grilled meat:

Lamb, raw sausage, black sausage and chicken thigh

Grilled dishes are accompanied by side dishes made with seasonal produce

DESSERTS

To choose from the dessert menú

Includes:

Bread and water or a glass of wine or cava

| 24€

VAT included



■ Contain gluten ■ Contain lactose ■ Contain nuts ■ Contain shellfish

Desserts

To choose / possibility to replace it for coffee

■ ■ ■ **Our creamy cheesecake with crumble topping**

■ ■ ■ **Simón Coll's 70% chocolate cake**

■ ■ ■ **Catalan cream with “carquinyoli”**

- **Seasonal fruit tartar with lime,**
brown sugar, and mandarin sorbet

Our homemade artisan ice creams:

- Lemon
- Mandarin
- Strawberry
- Chocolate
- Vanilla

Seasonal ice creams (Consult)



■ Contain gluten ■ Contain lactose ■ Contain nuts

MENÚ “Txuleton”

PRIMER

La nostra amanida de cabdells
amb vinagreta de mostassa antiga

SEGON

“Txuleton” de 500 g
(amb os) acompanyat de patates
rosses casolanes i pebrots
del piquillo caramel·litzats

POSTRES

Postres a triar del menú setmanal
o a bescanviar per cafè

Inclou:

Pa i aigua o una copa de vi o cava

| 35€



MENÚ Arròs

*Mínim 2 persones

PRIMERS *A compartir*

- Musclos al vapor
amb cítrics

La nostra amanida de cabdells
amb vinagreta de mostassa antiga

SEGON

Arròs del dia
(Al·lèrgens a consultar)

POSTRES

Postres a triar del menú setmanal
o a bescanviar per cafè

Inclou:

Pa i aigua o una copa de vi o cava

| 30€ / Per persona

- Conté gluten
- Conté lactosa
- Conté fruits secs
- Conté marisc

MENÚ Llobarro

PRIMERS

- Musclos al vapor
amb cítrics

La nostra amanida de cabdells
amb vinagreta de mostassa antiga

SEGON

Llobarro de 600 g
fet a la brasa a l'Orio
i acompanyat de patata fornera

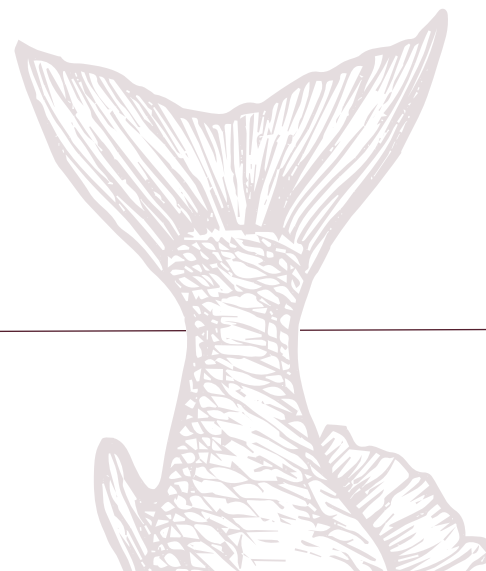
POSTRE

Postres a triar del menú setmanal
o a bescanviar per cafè

Inclou:

Pa i aigua o una copa de vi o cava

| 30€



CATALÀ



*Descobreix els nostres menús:
Peix fresc de la llotja,
carn madurada i arròs
per gaudir sense pressa.*

De dimarts a divendres
(Excepte festius)

IVA inclòs

MENÚ “Txuleton”

PRIMERO

Nuestra ensalada de cogollos
con vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDO

“Txuleton” de 500 g
(con hueso) acompañado de patatas
fritas caseras y pimientos
del piquillo caramelizados

POSTRE

Postre a elegir del menú semanal
o a cambiar por café

Incluye:
Pan y agua o una copa de vino o cava

| 35€



MENÚ Arroz

*Mínimo 2 personas

PRIMEROS *A compartir*

- **Mejillones al vapor**
con cítricos
- Nuestra ensalada de cogollos
con vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDO

Arroz del día
(*Alérgenos a consultar*)

POSTRE

Postre a elegir del menú semanal
o a cambiar por café

Incluye:
Pan y agua o una copa de vino o cava

| 30€ / Por persona

- Contiene gluten
- Contiene lactosa
- Contiene frutos secos
- Contiene marisco

MENÚ Lubina

PRIMEROS

- **Mejillones al vapor**
con cítricos
- Nuestra ensalada de cogollos
con vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDO

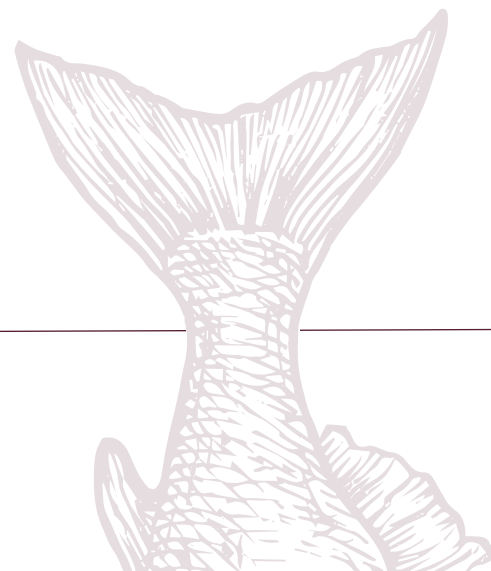
Lubina de 600 g
al Orio, cocinada a la brasa
y acompañada de patata panadera

POSTRE

Postre a elegir del menú semanal
o a cambiar por café

Incluye:
Pan y agua o una copa de vino o cava

| 30€



CASTELLANO



*Descubre nuestros menús:
Pescado fresco de lonja,
carne madurada y arroz
para disfrutar sin prisa.*

De martes a viernes
(Excepto festivos)

IVA incluido

MENU OF Ribeye Steak

STARTER

Our baby gem lettuce salad
with ancient mustard vinaigrette

MAIN COURSE

Our 500 g ribeye steak
(with bone) served with homemade
golden potatoes and caramelized
piquillo peppers

DESSERTS

Desserts to choose from the weekly
menu or the possibility to replace it
for coffee

Includes:
Bread and water or a glass of wine
or cava

| 35€



MENU OF Rice

*Minimum 2 people

STARTERS *To share*

- Our steamed mussels
with citrus
- Our baby gem lettuce salad
with old mustard vinaigrette

MAIN COURSE

Rice of the day
(Allergens available upon request)

DESSERTS

Desserts to choose from the weekly
menu or the possibility to replace it
for coffee

Includes:
Bread and water or a glass of wine
or cava

| 30€ / Per person

- Contain gluten
- Contain lactose
- Contain nuts
- Contains seafood

MENU OF Sea Bass

STARTERS

- Our steamed mussels
with citrus
- Our baby gem lettuce salad
with old mustard vinaigrette

MAIN COURSE

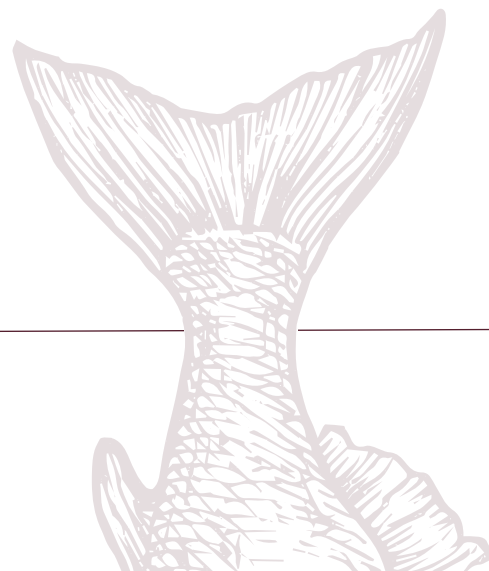
600 g sea bass
Grilled Orio-style
served with roasted potatoes

DESSERTS

Desserts to choose from the weekly
menu or the possibility to replace it
for coffee

Includes:
Bread and water or a glass of wine or cava

| 30€



ENGLISH



*Discover our menus:
Fresh fish from the market,
matured meat and rice
to savour the moment.*

From tuesday to friday
(Except hollidays)

VAT included